



CABRIO®



Candle Light Dinner



Unser Küchenchef Christian Dierenbach und sein Team werden für Sie ein vorzügliches Menu vorbereiten.

Menu 6. & 7. September 2019

Mozzarella Salat mit Avocado und Papaya

Selleriecremesuppe mit Meerrettichhaube

Kalbsinvoltinis mit Vanille-Senfsauce und einem Brombeerchutney

oder

am Stück gebratenes Hirschentrecote mit gebratenen Eierschwämmen und Preiselbeersauce

dazu servieren wir Safranschupfnudeln mit Zimt und Bohnengemüse

oder

Gebratene Riesencrevetten „Karibische Art“ mit Kokosmilch, Papaya und Mango, dazu Blattspinat und Ofenkartoffel mit Peperoni-Koriander-Salsa

Birne und Bourbon Vanille im Glas, Apfelsorbet und Haselnusskuchen

Änderungen vorbehalten.

